

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Nombre del curso: Planificación de Menús y Dietas Especiales

Duración: 60h

Modalidad: Online

Objetivo

El objetivo de este curso es que el alumnado adquiera los conocimientos y competencias que permitan diseñar y poner en práctica dietas y menús adaptadas a diferentes situaciones, edades, demandas y colectivos en un contexto no clínico sino propio de la restauración comercial. Atender a todas las necesidades de los clientes con el objetivo de fidelizar, incorporando nuevos platos en la carta del establecimiento diversificando la oferta gastronómica y creando nuevas oportunidades de negocio. Adquirir conocimientos nutricionales y buenos hábitos de alimentación.

Contenido

Tema 1: Dietética y Nutrición: Conceptos Básicos
Tema 2: Elementos que Intervienen en una Dieta Saludable
Tema 3: El Sis
Tema Alimentario
Tema 4: Mercado y Oferta Dietética
Tema 5: Niños y Adolescentes
Tema 6: Dietoterapia Infantil
Tema 7: Tercera Edad
Tema 8: Planificación de la Dieta en Adultos
Tema 9: Almacenamiento y Conservación de Alimentos
Tema 10: Conceptos de Seguridad e Higiene Alimentaria
Tema 11: Intoxicaciones Alimentarias
Tema 12: Normas Generales en la Manipulación de Alimentos
Tema 13: Temperaturas
Tema 14: Prácticas Correctas de Higiene
Tema 15: El Etiquetado de Alimentos